



Chaîne des Rôtisseurs

Bailliage de Trøndelag

Referat fra Grand Dîner på Royal Garden Hotel 19. oktober 2018

Det var særdeles godt forberedte arrangører fra Radisson Blu Royal Garden Hotel som skulle stå for opplevelsen denne høstkvelden ved Nidelven i Trondheim. Vice-Echanson Torfinn Lerstad, Maitre Rotisseur og kjøkkensjef Girts Leijns og assisterende kjøkkensjef Krister Olsen hadde sammen med sine team lagt listen svært høyt.

Nesten 90 medlemmer og gjester ble tatt varmt i mot og vist inn på *Torvet*, der det ble servert rikelig med Champagne, *Lanson Gold Label Brut 2005* fra magnumflasker. På ulike stasjoner ble det servert små lekre appetittvekkere. Her kan nevnes Brioche med sopp, klippfisk med tørrfiskmajones, sukkersaltet laks med purreløkasker, kremet rypesuppe og lefse med oksebryst og ferske østers. Alt så lekkert og smakfullt at man måtte vokte seg for ikke å forspise seg allerede før man skulle gå til bords.





Etter bordsetning ønsket som vanlig Bailli Regional, Roar Hildonen, først velkommen til Grand Dîner, årets største og mest prestisjetunge arrangement i Trøndelag. Han roste vertshotellet Royal Garden for at han lar personellet få frie tøyler til å utvikle seg selv og utvikle kjøkkenet og få mulighet til å skape nye og spennende smaksopplevelser.



Han kunne videre informere om at Bailliage Trøndelag fortsatt er det største i Norge og teller nå 220 medlemmer. 124 av disse er også medlemmer i L'Ordre Mondial.

To timer i forveien hadde Roar stått på scenen under *Samspillkonferansen* der han svært overraskende ble tildelt *Samspillprisen* og han hadde ikke helt kommet seg etter overraskelsen ennå.

Han informerte også om årets siste arrangement, som blir arrangert av To Rom og Kjøkken i *Huitfeldts Stuer* i *Huitfeldtgården*. Der vil det bli servert en spennende HISTORISK MENY.

Avslutningsvis overbragte han en hilsen fra nylig avtroppede direktør, Rune Nordstokke, som nå sitter med ansvar for to Radisson hoteller i Moskva.



Torfinn var den som på vegne av vertskapshotellet ønsket velkommen. Han betydret at de hadde gledet seg lenge og at forberedelse også hadde pågått i lang tid. Noen av vinene hadde han kjøpt inn allerede midt på nittitallet og han hadde ventet lenge på den rette anledningen til å få servere dem. Han fremhevet også det store antallet bransjefolk som var tilstede denne kvelden og syntes det var ekstra hyggelig å få dele slike opplevelser med sine «konkurrenter» i hyggelig selskap. Torfinn benyttet også anledningen til å presentere ny påtroppende hotelldirektør, Tone Hansen, selv om den formelle tiltredelsesdatoen først er 1. desember.

Avslutningsvis kunne han informere om at hotellet også i 2018 har levert gode resultater.



Kjøkkensjef Girts Leijins beskrev denne kvelden som den anledningen hvor hans over 10 års gamle drøm hadde gått i oppfyllelse. Han hadde gledet seg lenge til å kunne tilberede og servere mat i en slik storslått setting.

Girts presenterte de enkelte rettene inngående etter hvert som de ble servert og Torfinn presenterte vinene kanskje ennå mer inngående. Det som var spesielt med kveldens viner var at de alle ble servert fra store flasker og Torfinn var helt klar på at store flasker gir en annen smaksopplevelse enn vanlige flasker. Hele menyen, med viner finnes nederst i referatet.



Kråkebolle, knivskjell og østersskum



Grillet kongeøsterssopp



Hjortetatar



Rypebryst



Rypebryst med tyttebærrømme og variasjon på beter

Etter serveringen av rypebryst var det tid for en liten kunstpause og Roar benyttet anledningen til å presentere to nye profesjonelle medlemmer, Mette Evensen og Steffen Blakstad, fra Røst Teaterbistro. Jubelen var stor da han også kunne informere om at Røst fra neste år også inngår som medlemsbedrift i Chaîne des Rôtisseurs i Trøndelag.



Roar ønsket også å benytte denne kvelden til å gjøre litt ekstra stas på mangeårige medlem og ildsjel Bjarte Gjerde. Bjarte sitter som Chargé de Missions i hovedstyret og har nylig fylt 70 år. I sin hilsen fra hovedstyret ble Bjartes brennende engasjement og fokus på kvalitet fremhevet spesielt. Bjarte var den som først førte an og har definitivt æren for det høye nivået vi har fått på arrangementene her i Trøndelag. Det var således under stor jubel at Roar kunne overrekke en eksklusiv magnum årgangschampagne og en flott blomsterbukett til Bjarte.

I sin takketale fremhevet Bjarte Chaîne des Rôtisseurs som en fantastisk arena for å kunne fokusere på kvalitet sammen med engasjerte og dyktige mennesker. I Trøndelag har man gitt kokker og servitører spillerom og armslag til å stå ut fra veggene og virkelig få vise hva de kan levere. Konkurrentene gir hverandre ros og dette gir en smitteeffekt som bidrar til å dyrke fram stolthet og det gode og kreative hos alle og gi fantastiske opplevelser for medlemmene. Bjarte var stolt av å få være en del av dette og har ikke tenkt å gi seg med det første. Han er nå en del av Britanniateamet og gleder seg stort over det.



Bakt uerfilet med krabbe- og kamskjellmousse



Variasjon av Røroslam



Kveldens menyomtaler var Atle Silfvenius. Han berømmet først teamet ved Royal Garden for den rammen de hadde klart å skape omkring arrangementet. Det er høst og dette var også et gjennomgangstema som ble synliggjort både gjennom vakker og kreativ oppdekking og selve matopplevelsen.

Han stilte spørsmål ved hvor det er mulig å oppleve noe slikt som vi fikk denne kvelden og følte seg privilegert som hadde fått anledning til å delta.

Han fremhevet Torfinn Lerstad som en levende legende ved Royal Garden og kveldens viner som ekstremt bra.



Applausen var overveldende da den hvite og sorte brigade kom fram mot slutten av kvelden. Dette var en kveld som overgikk det meste og som vil bli husket lenge.

Stor takk til alle på Royal Garden for nok en strålende innsats i regi av Chaîne des Rôtisseurs!

Tom Rognes
Vice Chargé de Presse





Aperitiff på Torvet

Brioche med sopp og klippfisk med tørfiskmajones
Sukkersaltet laks med purreløkasje
Kremet rypesuppe og lefse med oksebryst
Lanson Gold Label Brut 2005, magnum

Meny i Cicignon

Kråkebolle, knivskjell og østerskum
Kaviar, fennikel, potetchips og blomkarse
Pouilly Fuissé 2013
Bouchard Père & Fils, Mâconnais Jeroboam

Grillet kongeøstersopp
Syltet sopp, sort trøffel, kremost, brønnkarse, sherry- og soppvinaigrett
Pouilly Fuissé 2013
Bouchard Père & Fils, Mâconnais Jeroboam

Hjortetartar
Eggekrem, kapers, løk, pepperot og sprø byggryn
Riesling Cuvee Frederic Emile 2010
F.E. Trimbach, magnum

Rypebryst
Tyttebærrømme og varisjon på beten
Dechant Alte Reben Grüner Veltliner 2015
Kamptal Reserve DAC, magnum

Bakt uerfilet med krabbe- og kamskjellmousse
Moussegrønnsak linguini, dillolje og blåskjellsaus
Elena Walch Pinot Grigio Selezione 2017
Alto Adige DOC

Variasjon av Røroslam
Mørbrad, bog, tunge og brissel
Kålrotfondant, gresskarpure, syltet løk og rosmarinsmj
La Grola 2014
Allegri, IGT Veronese, magnum
Château Pichon-Longueville, Comtesse de Lalande 1996, 2.cru Pauillac

Ost
Råblå fra Grindal med solbærsirup og Munkeby med eplechuttnay
Churchills Vintage Port 1994

Mandelkake, plommesorbet, blåbæris og italiensk marengs
Moscatel de Setubal Coleccão Privada 1998
Domingos Soares Franco, J.M. da Fonseca Vinhos, Península de Setúbal





